

### 3. HASIL PENELITIAN

Dari penelitian, diperoleh menu selama 31 hari yang disajikan di Panti A (Lampiran. 1) dan Panti B (Lampiran. 2).

#### 3.1. Hasil Evaluasi untuk Frekuensi Buah dan Sayuran

Hasil evaluasi untuk kriteria frekuensi penyajian buah dan sayuran dalam daftar menu Panti A dan Panti B dirangkum pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Evaluasi Frekuensi Buah dan Sayuran

Panti Wreda	Kriteria	Frekuensi (hari) (n=31)	Persentase (%)	Klasifikasi
A	Buah	5	16,1	Sangat jarang
	Sayur	26	83,9	Sering
B	Buah	1	3,2	Sangat jarang
	Sayur	30	96,8	Sangat sering

Pada Tabel 3., terlihat bahwa buah lebih sering dihidangkan pada Panti A, sementara sayuran lebih sering pada Panti B. Frekuensi penyajian buah pada kedua panti masih sangat jarang.

### 3.2. Hasil Evaluasi untuk Frekuensi Sumber Kalsium

Hasil evaluasi untuk kriteria frekuensi penyajian sumber kalsium dalam daftar menu Panti A dan Panti B dirangkum pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Evaluasi Frekuensi Sumber Kalsium

Sumber Kalsium	Panti Wreda	Frekuensi (hari) (n=31)	Persentase (%)	Klasifikasi
<b>Susu dan olahannya</b>				
Susu	A	31	100,0	Sangat sering
	B	31	100,0	Sangat sering
<b>Lauk hewani</b>				
Bandeng	A	1	3,2	Sangat jarang
	B	4	12,9	Sangat jarang
Sarden	A	0	0	Tidak pernah
	B	4	12,9	Sangat jarang
<b>Kacang-kacangan</b>				
Tempe	A	17	54,8	Sedang
	B	16	51,6	Sedang
Tahu	A	13	41,9	Jarang
	B	16	51,6	Sedang
<b>Sayuran</b>				
Bayam	A	3	9,7	Sangat jarang
	B	4	12,9	Sangat jarang
<b>Snack</b>				
Roti <i>marie</i>	A	7	22,6	Sangat jarang
	B	4	12,9	Sangat jarang
<i>Crackers</i> keju	A	0	0	Tidak pernah
	B	4	12,9	Sangat jarang
Roti keju	A	0	0	Tidak pernah
	B	1	3,2	Sangat jarang

Pada Tabel 4., terlihat bahwa sumber kalsium yang paling sering disajikan kedua panti adalah susu, kemudian tempe dan tahu, roti *marie*, bayam, ikan, *crackers*, dan roti keju. Tahu, ikan, bayam, *crackers*, dan roti keju lebih sering disajikan di Panti B, sementara roti *marie* dan tempe lebih sering disajikan di Panti A.

### 3.3. Hasil Evaluasi untuk Frekuensi Warna Menu Monoton

Hasil evaluasi untuk kriteria frekuensi penyajian hidangan utama dengan warna monoton pada Panti A dan Panti B dirangkum pada Tabel 5.

Tabel 5. Hasil Evaluasi Frekuensi Warna Menu Monoton

Panti Wreda	Kriteria	Frekuensi (hidangan utama) (n=93)	Persentase (%)	Klasifikasi
A	Warna monoton	29	31,2	Sedang
B	Warna monoton	20	21,5	Jarang

Tabel 5. menunjukkan warna hidangan yang monoton lebih sering disajikan pada Panti B. Namun, persentase pada kedua panti sudah kurang dari 50%.

### 3.4. Hasil Evaluasi untuk Kriteria Kudapan Manis

Hasil evaluasi untuk kriteria frekuensi penyajian kudapan manis dalam daftar menu Panti A dan Panti B dirangkum pada Tabel 6.

Tabel 6. Hasil Evaluasi Frekuensi Kudapan Manis

Panti Wreda	Kriteria	Frekuensi (hari) (n=31)	Persentase (%)	Klasifikasi
A	Kudapan manis	28	90,3	Sangat sering
B	Kudapan manis	28	90,3	Sangat sering

Tabel 6. menunjukkan kedua panti sangat sering menyajikan kudapan manis dengan persentase 90,3%.

### 3.5. Hasil Evaluasi untuk Kriteria Lauk Tinggi Lemak dan Gorengan

Hasil evaluasi untuk kriteria frekuensi penyajian lauk tinggi lemak, gorengan, dan keduanya dalam daftar menu Panti A dan Panti B dirangkum pada Tabel 7.

Tabel 7. Hasil Evaluasi Frekuensi Lauk Tinggi Lemak dan Gorengan

Panti Wreda	Kriteria	Frekuensi (hari) (n=31)	Persentase (%)	Klasifikasi
A	Gorengan	28	90,3	Sangat sering
	Lauk tinggi lemak	16	51,6	Sering
	Lauk tinggi lemak + gorengan	14	45,2	Sedang
B	Gorengan	28	90,3	Sangat sering
	Lauk tinggi lemak	21	67,7	Sering
	Lauk tinggi lemak + gorengan	18	58,1	Sering

Dari Tabel 7. dapat disimpulkan bahwa kedua panti masih sangat sering menyajikan gorengan, sementara penyajian lauk tinggi lemak lebih sering disajikan di Panti B. Panti B juga lebih banyak menyajikan kombinasi gorengan dan lauk tinggi lemak dalam satu hari.

### 3.6. Hasil Evaluasi Kombinasi Kudapan Manis, Gorengan, Lauk Tinggi Lemak

Hasil evaluasi untuk kriteria frekuensi penyajian kombinasi kudapan manis, gorengan, dan atau lauk tinggi lemak dalam daftar menu Panti A dan Panti B dirangkum pada Tabel 8.

Tabel 8. Hasil Evaluasi Kombinasi Kudapan Manis, Gorengan, Lauk Tinggi Lemak

Panti Wreda	Kriteria	Frekuensi (n=31)	Persentase (%)	Klasifikasi
A	Kudapan manis + gorengan	25	80,6	Sangat sering
	Kudapan manis + lauk tinggi lemak	15	48,4	Sedang
	Kudapan manis + lauk tinggi lemak + gorengan	13	41,9	Sedang
B	Kudapan manis + gorengan	25	80,6	Sangat sering
	Kudapan manis + lauk tinggi lemak	21	67,7	Sering
	Kudapan manis + lauk tinggi lemak + gorengan	17	54,8	Sering

Pada Tabel 8., terlihat bahwa kedua panti masih sangat sering menyajikan kudapan manis dan gorengan dalam satu hari. Selanjutnya, Panti B lebih sering menyajikan kombinasi lauk tinggi lemak, kudapan manis, dan gorengan.